



Le four pizza NT 501 est un équipement professionnel de qualité en acier laqué, avec une chambre de cuisson réfractaire pour une cuisson optimale à une température pouvant atteindre 450°C. Doté d'un éclairage intérieur, il peut accueillir jusqu'à 4 pizzas et sa porte vitrée garantit une visibilité parfaite. Idéal pour la restauration ou les collectivités, il offre une capacité de 29.505 litres pour créer de délicieuses pizzas croustillantes en intérieur.

Caractéristiques Produit :

Matière : Tôle d'acier Laqué	Alimentation : 400 V	Volume (L) : 29.505
Type de Commande : Mécanique	Température Minimum (°C) : 85	Température Maximum (°C) : 450
Programmable : Non	Porte : Vitrée	Nombre de Niveaux : 1
Nombre de Chambres de Cuisson : 1	Minuteur : Non	Intérieur Réfractaire : Sole & Voûte
Finition Extérieure : Acier laqué	Largeur (mm) : 800	Longueur (mm) : 800
Profondeur (mm) : 750	Hauteur (mm) : 360	Poids (kg) : 44.6
Puissance (W) : 4000	Eclairage Intérieur : Oui	Capacité Pizza : 4
Thermostat : Non	Compatible Induction : Non	Domaine d'utilisation : Intérieur
Hauteur Intérieure (mm) : 110	Largeur Intérieure (mm) : 505	Profondeur Intérieure (mm) : 530
Type de four : Electrique		

Informations Logistiques :

Largeur : 810 mm

Profondeur : 750 mm

Hauteur : 440 mm